

Lunch Menu 11:30~14:30(L.O.)

平日ランチタイム (4 コース) Menu Hayama ¥6,000 / Menu La Marée ¥8,000 / Menu Macher ¥12,000 / Menu Déjeuner ¥4,000
 土・日・祝日ランチタイム (3 コース) Menu Hayama ¥6,000 / Menu La Marée ¥8,000 / Menu Déjeuner ¥4,000

Menu Hayama ハヤマコース ¥6,000

Carpaccio de poisson aux légumes
 本日のオススメ地魚カルパッチョ 鎌倉・三浦野菜のハーモニー

Frit de Tsubugai et algue
 ツブ貝と三浦半島産海藻のフリット

Grillé de poisson du jour aux pousses de bambou
 本日の魚のグリユ エ 焼き筍のソース

Rôti de porc au parfum de Nanohana 清川恵水ポークロティ 菜の花の香りを添えて	Bœuf grillé +¥1,500 和牛ロースのグリエステーキ Hayama bœuf grillé +¥3,500 希少! 葉山牛のグリエステーキ
--	--

Dessert & Café
 デザート 3 種盛り合わせ、コーヒー

Menu La Marée ラ・マーレコース ¥8,000

Poisson du jour marinée au Kombu accompagne agrumes en gelée
 三浦半島の地魚の昆布締め 小夏柑ジュレのソース

Sauté de asperge blanc harmonie de Sumiika
 ホワイトアスパラガスのソテー 墨鳥賊のハーモニー

Soupe de étrille
 柔らかなズワイガニを浮かべた 香るクリアな渡り蟹のスープ

Filet de Sawara pôtelé Accent de étasite du Japon et Nanohana
 鯖のポワレ フキノトウのアクセント 鎌倉菜の花添え

Bœuf grillé 和牛ロースのグリエステーキ	Hayama bœuf +¥2,000 希少! 葉山牛グリエステーキ
------------------------------	---------------------------------------

Dessert & Café
 みかんのコンポート、コーヒー

Menu Macher マシェールコース ¥12,000

Tartare de thon accompagne toast Nube de Balsamique
 三崎マグロの中トロ タルタル仕立て
 バルサミコ酢のヌーベ

En crôte de Foie gras sauce mader
 フォアグラのパイ包み焼き マデラ酒のソース

Bouillabaisse
 鍋にぎゅっと旨味をつめた 絶品ラ・マーレ風ブイヤベース

Hayama bœuf grillé
 希少! 葉山牛のグリエステーキ

Bouillabaisse risotte
 べのブイヤベース リゾット

Avant dessert
 一口デザート

Dessert
 お好みのデザート

Café
 コーヒー

Menu Déjeuner ランチコース ¥4,000

Carpaccio de poisson. Salade de saison aux fraises
 本日の地魚カルパッチョ 彩り三浦・鎌倉野菜のサラダ仕立て
 甘酸っぱい苺の香りを添えて

Friture de légumes de saison Sauce balsamique et pois chiches
 地野菜のフリット ひよこ豆のディップとバルサミコソース

Grillé de thon sauce moutard マグロのハラミ ステーキ 粒マスタードのソース	Bœuf grillé +¥2,000 和牛ロースのグリエステーキ Hayama bœuf grillé +¥4,000 希少! 葉山牛のグリエステーキ
--	--

Dessert & Café
 本日のデザート、コーヒー